

# 明代的宫廷宴享

## Ming Dynasty Palace Ban-

陈依婷

Chen Yiting

### 内容提要:

明代的宴享制度，包含皇室饮膳、宫廷办事人员饭食等日常膳食，有功官员的赏赐宴、节日筵宴、番夷筵宴等宴会，以及祭享几个范畴。光禄寺是宫廷宴享的总统筹机构，皇帝的御膳，则由光禄寺负责筹划，尚膳监专职办理。太常寺则是负责掌管祭祀的机构。此外，工部相关机构，则负责提供宴享所需的器具。为了使宴享能够无误的举行，乃需要丰富且源源不绝的食材。明代官方的上林苑监以及光禄寺相关机构，是提供宴享食材的重要来源。各地所上贡的鱼货、牲畜、蔬果、茶饮以及各式调味品，就成了另一项重要的食材来源。向民间铺行采买食材，则是洪武年间即已出现的第三种取得食材的方式。由于宴会是宫廷的大事，与宴者的名单、与宴者的座次、宴会的菜色、宴会进行时的乐舞表演，都因为出席者的身分、宴会的类别而有等级之别。是故宫廷宴享亦与礼仪密可不分。尽管宫廷宴享由诸多机构合作完成，但在办理的过程中，还是弊端丛生。尽管明廷有心革除相关弊病，但岁久法疏，终究无法完全革除。

### 关键词:

明代 宴享 光禄寺 太常寺 厨役 尚膳监 工部 上林苑监 上贡 铺行 教坊司

### ABSTRACT:

The palace banqueting system in force in the Ming Dynasty encompassed: the dining of the imperial household; the daily provision of food to the palace personnel; honorary banquets for officials receiving honours; festival banquets; banquets for foreign guests; and ritual banquets. The Guanglu Si Court of Imperial Entertainments was the general office responsible for overall planning. The emperor's meals were the responsibility of the Guanglu Si and were prepared under the auspices of the Shangshan Jian Directorate for Palace Delicacies. The Taichang Si Office of Imperial Sacrifices was the organization responsible for overseeing ritual banquets. Apart from this, the Gong Bu Board of Works was responsible for providing all the utensils which were required. To ensure that banquets were conducted smoothly, a rich and constant supply of food was required, and in the Ming Dynasty this was the responsibility of the official group in charge of the Imperial Forest Park Shanglin Yuan Jian and relevant departments of the Guanglu Si. Various local areas made 'tribute' gifts of commodities including fish and aquatic products, domesticated animals, fruits and vegetables, as well as tea and beverages, and these were also an important source of the food consumed in the palace. The purchase of food from ordinary shops was a third source of food provisions that was adopted during the Hongwu reign period. Banquets were major events in palace life that called for protocol managing place cards, guest lists, hierarchical seating arrangements, the choice of appropriate dishes, and the commissioning of performers, appropriate to the position and social rank of the guests. Palace banquets in the Gugong were inseparable from ritual protocols. Even though banquets were jointly managed by various offices in the palace, corrupt practices intruded in the process, and even though the Ming palace adopted various measures to weed out pernicious and corrupt practices, they spread with time and became endemic.

### KEY WORDS:

Ming Dynasty; banquets; Guanglu Si; Taichang Si; kitchen staff; Shangshan Jian; Gong Bu; Shanglin Yuan Jian; tribute items; Jiaofang Si Drama and Music Bureau.

## 前言

《周礼》说：“以飧燕之礼，亲四方之宾客<sup>1</sup>。”“飧”通“享”，“燕”即“宴”。在古代中国，元旦、冬至均设有筵宴，称为“大宴”。其他节日，如立春、上元、寒食、上巳（三月三）、四月八日（浴佛节）、端午、七夕、中秋、重九等，皇帝也常赐宴。另外，国家有大庆、大礼、事功告成、宫室落成、官员有功等，也多设宴庆贺。中国宴享之礼，也发挥到朝贡体制上，中国历代不仅以周边诸国的朝贡为国力强大与否的象征，更透过与周边诸国建立朝贡关系，达到控制四方少数民族的目的。而中国的宫廷宴享文化，除了包含宴会以及日常饮膳在内，据《尚书·盘庚上》所言：“兹予大享于先王。”<sup>2</sup>此处大享于先王，即天子祭宗庙也，可见祭祀也属于享的范畴。是故，明代宴享制度，包括宫中的膳食、朝廷的各式宴会及宗庙等祭享活动。

宴享文化在中国是礼制的重要体现，人的地位高下、人格尊卑、趣味雅俗、以及相互间的亲疏远近，都在宴享铺排中，发挥得淋漓尽致。中国的宫廷宴享制度发展到明代，因为食材烹煮技术更为纯熟而达到高峰。然而，这一用来表现礼制、表示恩惠、宣扬国威的宫廷宴享文化，以往学者的研究仍嫌不足，本文拟加以补充。文中将讨论备办宴享的机构、宴享食材的取得来源、宴享的礼仪以及办理宴享时将衍生哪些弊端。至于皇帝御膳的部分，由于已有专论述及<sup>3</sup>，在此简略及之。

## 一 备办宴享的机构

明代宴享制度，包括宫中的膳食、朝廷的各式宴会，及宗庙等祭享活动。其中，备办宫中膳食，由光禄寺负责统筹，膳食依惯例由内官系统的尚膳监制作<sup>4</sup>。至于宫中的各式宴会，乃由光禄寺及所属的厨役直接操办。祭享的部分，由光禄寺、太常寺会同处置。宴享体系所用的器皿，主要来自工部厂库及景德官窑。故以上机构，均在本文讨论的范畴之内。

### （一）光禄寺

中古以前，并无光禄寺这一机构，“其珍馐劳醴，别有大官令掌之。”至北齐时，改光禄勳为光禄寺，兼管膳食。隋代以后，方专主膳食，而成为办理宫廷宴享的衙门。唐、宋皆以光禄寺掌祭祀、朝会宴飧、酒醴、珍馐之事。元朝时，光禄寺则隶属宣徽院<sup>5</sup>。明初定制，光禄寺设卿一人，从三品；少卿二人，正五品；寺丞二人，从六品。其属典簿厅典簿二人，从七品；录事一人，从八品。大官、珍馐、良酝、掌醢四署各署正一人，从六品；署丞四人，从七品；监事四人，从八品。司牲司大使一人，从九品；副使一人，后革。司牧局大使一人，从九品，嘉靖七年（1528）革。尚设有银库，置大使一人<sup>6</sup>。成祖迁都至北京，南京光禄寺在迁都后职权已简，因此属官亦减。南京光禄寺旧设卿一人、少卿一人，隆庆四年（1570），罢少卿。原设有四署，四署员额为：大官署署正一人、署丞一

1 《周礼》[收入《四部丛刊》（台北：商务印书馆，1965），册1]，卷5《春官宗伯》，页87。

2 《尚书》（收入《四部丛刊》，册1），卷5《盘庚上》，页33。

3 邱仲麟：《皇帝的餐桌：明代的官膳制度及其相关问题》，《台大历史学报》13（2004，台北），页1—42。

4 邱仲麟：《皇帝的餐桌：明代的官膳制度及其相关问题》，页2—3。

5 徐大任：《南京光禄寺志》（东京：高桥情报写真会社影印，1974），卷1，页6a。张英奉敕纂：《御定渊鑑类函》（收入《景印文渊

阁四库全书》[台北：商务印书馆，1983]，册984），卷92《光禄卿一》，页48a。永瑤：《钦定历代职官表》（收入《景印文渊阁四库全书》，册601），卷30《光禄寺》，页27a—28b。

6 张廷玉：《明史》（北京：中华书局，1974），卷74《职官志三》，光禄寺，页1798。

人；珍馐署署正一人、署丞一人，万历中罢署丞；良酝署署正一人、署丞一人，嘉靖中罢署丞；掌醢署署正一人、署丞一人，嘉靖中罢署丞<sup>1</sup>。

明代的光禄寺承袭隋制，专门负责宫廷宴享的办理，其中最主要者即是办理皇帝的御膳。根据《礼部志稿》所载：“洪武二年（1369），礼部言：‘光禄寺卿职御膳。’”<sup>2</sup>可看出自洪武年间设置光禄寺开始，光禄寺最重要的职掌之一，就是负责皇帝一日三餐御膳的办理。至于御膳的制作，《宫廷睹记》有云：“光禄寺进膳单，样牲口若干、香料若干，某物该用某法、某味合配某料，呈内庖太监，随照单调和进御。”<sup>3</sup>可知在办理御膳的过程中，光禄寺负责筹画菜色与烹煮的方式，实际烹煮则由尚膳监负责。皇室其他成员以及文武官员的饭食内容，也是由光禄寺筹画，之后再交由庖房烹煮。

光禄寺除了办理皇帝每日的御膳之外，也负责办理整个皇室膳食，这由《太常续考》的记载中可以得知：“光禄寺随处预备皇上、两宫皇太后、后妃御膳及酒饭供具。”<sup>4</sup>至于宫廷中每日办差之文武官员及太监、宫女等的膳食，也是交由光禄寺来负责。正德《大明会典》记载光禄寺办理宫廷当差人员的膳食时即提到：“凡每日各官并监生酒饭，俱光禄寺供给。”<sup>5</sup>

光禄寺身负办理宴享之大任，但办理上仍有弊端。冒支官银、侵吞厨料，皆是常见的弊端。如马文升就曾指出：自成化年间以来，光禄寺官员不行用心，局长作弊的情况尤甚。凡是遇四夷朝贡到京，

朝廷皆赐以筵宴酒食，但光禄寺准备酒饭甚为菲薄，每样肉不过数两，而骨居其半；饭皆生冷，而多不堪食；酒多掺水，因而淡薄无味<sup>6</sup>。原本用以怀柔外夷、向外夷示好的宴享制度，因为光禄寺官员的不用心，不仅于宴席上丑态百出，甚至有可能因与外夷交恶。又，嘉靖三十一年（1552）十二月，光禄寺少卿马从谦奏：内官监太监杜泰提督光禄寺，所干没内帑银以数万计<sup>7</sup>。万历二年（1584）九月，巡按浙江御史萧廩所奏：“余姚进士胡膏先任光禄寺寺丞，擅将子鹅抵作老鹅，冒支官银四百两。”<sup>8</sup>另据《天庖承事》记载：万历年间，珍馐署“应办宝妆云子、麻叶、蓼花、馓子、米糕等项，各有斤两数目，向被造办厨役冒破，每至短少。”<sup>9</sup>以上几则资料，都是光禄寺相关官员监守自盗，为了冒支官银而发生的奸弊之事，这显示出明廷管理方面出现问题，才让有心人士有可乘之机。

明代的宫廷宴享除了包含皇帝、皇室的每日膳食之外，宫廷当差人员的每日茶饭以及宴会时的饭食，都包含在其中，甚至是宫廷在婚丧庆典所举行的祭祀，也属于“享”的范畴。由于宫廷宴享所涵盖的范围极广，因此，除了光禄寺、尚膳监以及负责掌管祭祀的太常寺等机构各司其职之外，尚配有人数众多的厨役，以协助宫廷宴享的办理。《礼部志稿》即提到：“厨役隶光禄寺者以给珍馐，隶太常寺者以供祭祀。”<sup>10</sup>由于所供应饭食之数量庞大，需要颇多厨役协助办理，因此明廷对于厨役的选取与管理有明确规定。

1 嵇璜等奉敕撰：《钦定续通典》（收入《景印文渊阁四库全书》，册639），卷29《职官》，光禄寺，页19a—19b。

2 俞汝楫等纂：《礼部志稿》（收入《景印文渊阁四库全书》，册597—598），卷60《宴飨备考》，页1a。

3 转引自邱仲麟：《皇帝的餐桌：明代的宫膳制度及其相关问题》，页17—18。

4 佚名：《太常续考》（收入《景印文渊阁四库全书》，册599），卷4《长陵等陵事宜》，页68a。

5 正德《大明会典》（收入《景印文渊阁四库全书》，册617—618），卷167《中书舍人》，页8b。

6 马文升：《马端肃奏议》（收入《景印文渊阁四库全书》，册427），卷3，《敦怀柔以安四夷》，页21a—21b。

7 《明世宗实录》（台北：中央研究院历史语言研究所，1966年校勘本），卷392，嘉靖三十一年十二月丁巳条，页2b。

8 《明神宗实录》，卷29，万历二年九月庚寅条，页6b—7a。

9 作者不详：《天庖承事》（台北：中央研究院傅斯年图书馆藏明万历年刊本），卷9《厅署票》，页3a。

10 俞汝楫等纂：《礼部志稿》，卷40《厨役》，页13a。

厨役的选取，由礼部依照光禄寺呈上的额数，在全国各处选取精壮、无过犯者，起送到礼部后，再转发到光禄寺各处应役。厨役遇有老疾病故，则由册籍中其他男丁替补。正德《大明会典》提到：

“一凡选取各项厨役，或事故，新金光禄司具呈本部，照数类行各处，选取精壮惯熟、无过犯残疾之人，起送到部，转发光禄司著役。若有厨役病故，遗下家小，呈送到部，割付应天府给引，或递送回还原籍”<sup>1</sup>。

可知各处厨役的选取，都是由礼部选择精壮无过犯者，再发至各机构任役。又天顺元年（1457）三月户部言：“光禄寺、太常寺厨役，多老疾不堪应役，宜令兵部、礼部会勘，但有老疾不堪应役、例不勾丁者，悉放还原籍，毋使妄费京储。”<sup>2</sup>其厨役资深者，得转任藩王府典膳<sup>3</sup>。

明廷除了严格规定厨役的选取资格，对于这些厨役，也有一套惩罚的标准，因此，厨役必须遵守相关规定。据正德《大明会典》的相关记载云：“若造御膳，误犯食禁，厨子杖一百；若饮食之物不洁淨者，杖八十；拣择不精者，杖六十；不品尝者，笞五十。监临提调官各减医人、厨子罪二等。若监临提调官及厨子人等，误将杂药至造御膳处所者，杖一百。”<sup>4</sup>无论在光禄寺或是太常寺应役的厨役，其所负责协助办理的宴享，有供应皇室者，有供应文武官员者，有供应各国使臣者，亦供应祭祀天地神祇者，因此力求食物的精美与洁净是必要的。

为了防止厨子逃役，嘉靖元年（1522）令光禄、太常二寺寺官，详细审查厨役的年纪、样貌、任役年月、家中情况等，连同各寺的厨役额数，记载于册，一本留各寺存查，一本送礼部，以备查验<sup>5</sup>。明廷除了确实记载各厨役的基本资料，造册存留之外，并规定“以后

二寺三年一次通查食粮并余丁名数，十年一次造册”<sup>6</sup>，以确实掌握当差厨役的状况。

至于光禄寺的员额，明代初年是较少的，后由于事务的日渐繁重，因此，额数乃较明初有所增加，不啻为明廷的负担。关于明代光禄寺厨役的额数以及历年来的增减情况，可参见表一。

[表一]明代光禄寺厨役额数

| 年 份          | 员额    |
|--------------|-------|
| 洪武中          | 800   |
| 宣德初年         | 9,462 |
| 宣德九年(1434)   | 6,400 |
| 宣德十年(1435)   | 5,000 |
| 正统四年(1439)   | 5,380 |
| 正统七年(1442)   | 6,384 |
| 成化十一年(1475)  | 6,884 |
| 成化二十三年(1487) | 7,884 |
| 弘治二年(1489)   | 6,884 |
| 正德六年(1511)   | 6,884 |
| 嘉靖八年(1529)   | 5,804 |
| 嘉靖九年(1530)   | 4,000 |
| 嘉靖十六年(1537)  | 4,193 |
| 嘉靖三十四年(1555) | 3,860 |
| 嘉靖末年         | 3,600 |
| 隆庆元年(1567)   | 3,400 |

资料来源：邱仲麟，《皇帝的餐桌：明代的宫膳制度及其相关问题》，页23。洪武年间的厨役员额800名，系笔者据《明英宗实录》重新填入。

由于光禄寺厨役员额并非固定不变，而是逐年增加，且由于光禄寺的差役较为繁重，因此，光禄寺厨役的员额始终较太常寺者为多。然而，过多的厨子不仅造成国家财政的负担，且自正德年间以来，因循日久，奸弊渐滋，占用数多，买闲例起，其中尚膳监等处占用光禄寺者，一千四百七十余名，已去四分之一；而神宫监等处占用太常寺者七百一十余名，遂至三分

1 正德《大明会典》，卷104《厨役》，页14b。

2 《明英宗实录》，卷276，天顺元年三月乙丑条，页14b—15a。

3 张廷玉：《明史》，卷72《职官志一》，页1750。

4 正德《大明会典》，卷129《刑部四·仪制·合和御药》，页4a。

5 俞汝楫等纂：《礼部志稿》，卷40《二寺厨役通例》，页16a—16b。

6 俞汝楫等纂：《礼部志稿》，卷40《二寺厨役通例》，页16b。

之二<sup>1</sup>。可见厨役多为宦官机构所用，应役太常与光禄二寺者自然不敷，不啻是浪费公廩。此外，还有若干来历不明的诈冒之人，假冒顶替，防不胜防。徐琼即提到，有过犯残疾之人贪图月粮，或有军匠应继儿男各处来历不明之人，假作义男女婿，辗转替补<sup>2</sup>。席书也提到，光禄寺厨役有“诈冒之徒，夤缘复入，随到随逃，虚费粮赏”<sup>3</sup>的情况。这都是因为造册不实，因而无从稽考，使得冒名顶替的弊端无法革除。是故，徐琼在其奏疏中乃提到：“近年以来，厨役日渐增多，照例造册，正欲关防奸弊。”<sup>4</sup>正因为厨役的人数增多，因此，更该确实记载成册，送礼部类填格眼，以备日后查考。

## （二）宦官机构

在明代，负责办理皇室与百官饮膳的机构，除了文官体系的光禄寺之外，还包括了随侍皇帝左右的宦官系统。宦官机构除了办理宫廷饮膳，南京上贡的事宜，也由其负责。

明代的宴享制度中，负责皇帝每日膳食的，是宦官系统中的尚膳监。洪武十七年（1384）定内官诸监库局品职，尚膳监掌御膳，设令一人，正七品；丞一人，从七品<sup>5</sup>。洪武二十八年（1395），重定内官官职，各监皆设太监一人，秩正四品；左右少监各一人，秩从四品；左右监丞各一人，秩正五品；典簿一人，秩正六品。明廷并扩大尚膳监职掌，“掌供养奉先殿，并御膳与宫内食用之物，及督光禄司供奉宫内诸筵宴饮食之事。”<sup>6</sup>可知在备办宴享的过程中，尚膳监与光禄寺密不可分。尚膳监除了负责皇帝的膳食外，还有

其他的职责，既是南京各处上贡抵京的物品，也需由此监负责点收。

大体来说，皇帝的御膳是由尚膳监太监所办理，但万历末年，开始出现数位太监轮流办理御膳之例。据孙承泽所载：“神宗朝官膳丰盛，列朝所未有，不支光禄寺钱粮。彼时内臣甚富，皆令轮流备办，以华侈相胜。”至崇祯朝禁止此事，乃又回归尚膳监备办。又据刘若愚《酌中志》指出：天启以前，圣上每日所进之膳，俱由司礼监掌印太监、秉笔太监、掌东厂太监二、三人轮办。崇祯以后，又改由尚膳监办理。至崇祯十三年（1640），复令司礼监掌印太监、掌东厂太监、秉笔太监照先年惯例，按月轮流办膳。这就是熹宗所谓的“外庖”<sup>7</sup>。

宦官系统除了负责皇帝御膳的菜色，还设有甜食房，专办皇帝喜好的甜品。据《酌中志》记载，甜食房设有掌房一员，协同内官数十员，经手造办丝窝、虎眼等糖果，裁松饼、减燥等甜食。制成后，于内官监讨取钅盒装盛，送进御前。甜食房兼备办进赐各官及赐阁臣等项甜食。其造法、器具，皆内臣自行经手，绝不令人看见，是以丝窝、虎眼糖为外廷所珍贵<sup>8</sup>。据此得知，甜食房造办的甜食，主要虽是供应予皇帝食用，然而，在举行宴会时，也会赐予百官食用。

另一方面，明代自从成祖迁都北京之后，为了使江南沿海的鱼鲜能够顺利入贡，乃由南京负责统筹冰鲜物品的上贡，而负责南京进贡一事的，则是宦官机构，此由表二的上贡机构可以得知。为了使这些鲜品能够新鲜抵达，明廷乃在南京设有一百六十二艘的鲜船，其中需用冰者有四十六艘，所运贡品包括了鲜梅、枇杷、杨梅、

1 韩文：《题陈时宜革弊政事》，收入黄训编，《皇明名臣经济录》（台北：文海出版社，1984），卷31，页58a—58b。

2 徐琼：《申明旧例以正体统事》，收入《皇明名臣经济录》，卷31，页20b—21a。

3 席书：《论光禄寺厨役》，收入陈子龙等编，《皇明经世文编》（北京：中华书局据崇祯间刊本影印，1987），卷183《席方二公疏》，页7a。

4 徐琼：《申明旧例以正体统事》，页20b。

5 《明太祖实录》，卷161，洪武十七年四月癸未条，页7b。

6 《明太祖实录》，卷241，洪武二十八年九月是月条，页6b。

7 邱仲麟：《皇帝的餐桌：明代的官膳制度及其相关问题》，页26。

8 刘若愚：《酌中志》（北京：北京古籍出版社年点校本，1994），卷16《内府衙门职掌》，页114。

鲜笋以及鲥鱼, 名目不一(参见表二)<sup>1</sup>。贡鲜船每年往返南北, 最急者以冰鲜船运之<sup>2</sup>。

[表二]明代南京的贡鲜船

| 上贡机构  | 贡物数量           | 船数 | 用冰与否 |
|-------|----------------|----|------|
| 守备处   | 鲜梅四十或三十五扛      | 8  | 是    |
|       | 枇杷四十或三十五扛      | 8  | 是    |
|       | 杨梅四十或三十五扛      | 8  | 是    |
| 尚膳监   | 鲜笋四十五扛         | 8  | 是    |
|       | 头起鲥鱼四十四扛       | 7  | 是    |
|       | 二起鲥鱼四十四扛       | 7  | 是    |
| 守备处   | 鲜藕、荸荠、橄榄等物五十五扛 | 6  | 否    |
|       | 鲜茶十二扛          | 4  | 否    |
|       | 石榴、柿子四十五扛      | 6  | 否    |
|       | 柑橘甘蔗五十扛        | 6  | 否    |
| 尚膳监   | 天鹅等物二十六扛       | 3  | 否    |
|       | 腌菜台等物共一百三十罈    | 7  | 否    |
|       | 糟笋一百二十罈        | 5  | 否    |
|       | 蜜煎、樱桃等物七十罈     | 4  | 否    |
|       | 干鲥鱼等物一百二十盒罈箱   | 7  | 否    |
|       | 紫苏糕等物二百四十八罈    | 8  | 否    |
|       | 鹌老等物十五扛        | 2  | 否    |
| 司苑局   | 荸荠七十扛          | 4  | 否    |
|       | 姜种芋苗等物八十扛      | 5  | 否    |
|       | 苗姜一百担          | 6  | 否    |
|       | 鲜藕六十五扛         | 5  | 否    |
|       | 十样果一百四十扛       | 6  | 否    |
| 内府供用库 | 香稻五十扛          | 6  | 否    |
|       | 苗姜等物一百五十五扛     | 6  | 否    |
|       | 十样果一百一十五扛      | 5  | 否    |

资料来源: 参见正德《大明会典》, 卷 160《船只·鲜船》, 页 9a—11a。

明代为了使鲥鱼能够按时上贡, 还设立鲥鱼厂。英宗朝, 南京守备太监怀忠即奏, 朝廷每年四月进贡之鲥鱼, 需用冰辟热, 然鲥鱼厂临江, 而取冰于内府

不便, 乃请朝廷置冰窖于厂, 英宗遂从其奏<sup>3</sup>。由此可见朝廷对于进贡鲥鱼之重视。

明廷除以鲜船运送贡品外, 为了使贡品能新鲜抵京, 乃在沿途的许多城市设有冰窖, 以利沿途换冰, 保持贡品的鲜美。《礼部志稿》即记载: “浙江嘉兴府岁进黄鱼三百尾, 俱行乍浦河泊所小满时节采捕。沿途换冰, 接掇到京, 通政使司投本, 尚膳监交收, 礼部批回。”万历末年, 利玛窦也记及此事<sup>4</sup>。

### (三) 太常寺

传统中国无论是帝王即位、册封、婚丧庆典、建造宫殿、出征、灾荒, 甚至是民间的婚丧喜庆, 总需要祭告天地、祖先、神鬼, 因此, 祭祀可说是与日常生活息息相关。宫廷的祭祀重任, 历代皆由太常寺负责。太常寺一职虽因时代的变迁, 在名称上有所不同, 但自古以来, 其最重要的职掌, 即是负责掌管祭祀。

太常寺在古代中国称为“秩宗”, 秦代则称为“奉常”, 汉代高祖时, 方改为“太常”。南朝梁则在后加一“寺”字, 自始称为“太常寺”, 后代皆因之<sup>5</sup>。吴元年(1367), 即置太常司, 设卿, 正三品; 少卿, 正四品; 丞, 正五品; 典簿协律郎博士, 正七品; 赞礼郎, 从八品。明初, 仍为司, 洪武三十年(1397), 改司为寺, 设卿一人, 正三品; 少卿二人, 正四品; 寺丞二人, 正六品<sup>6</sup>。太常寺的职权, 明亦沿袭前代, 凡国家有册立、册封、冠婚等项, 需祭告天地、太庙、社稷, 皆由该寺先具奏, 当日, 则遣官行礼。凡营造宫殿等, 亦需祭告天地、太庙、社稷、后土, 修造在京各庙宇、桥樑, 亦各有祭祀, 此皆该寺所掌。凡是岁时旱潦或出师等项, 祭告天地、太庙、社稷, 亦为

1 正德《大明会典》, 卷 160《工部十四·船只》, 页 4a—5a。

2 沈德符:《万历野获编》(北京: 中华书局点校本, 1959), 卷 17《兵部·南京贡船》, 页 430。

3 参见邱仲麟:《冰窖、冰船与冰鲜: 明代以降江浙的冰鲜渔业与海鲜消费》,《中国饮食文化》1:2 (2005, 台北), 页 38。

4 参见邱仲麟:《冰窖、冰船与冰鲜: 明代以降江浙的冰鲜渔业与海鲜消费》, 页 37—38。

5 刘昫:《旧唐书》(北京: 中华书局, 1995), 卷 44《职官三》, 页 1872。

6 张廷玉:《明史》, 卷 74《职官三》, 太常寺, 页 1797。

该寺之责。亲王之国、来京还国，需告祭于承天门外，并需谒辞陵寝，也属太常寺的职权<sup>1</sup>。至于祭祀的品物，太常寺在每日于御前奏请后，送光禄寺供荐，荐新品物与祭器，必须恭洁。

太常寺职掌祭祀大任，但其在办理宫廷祭祀时，也有若干舞弊的情况。夏言《南宫奏稿》曾谈到太常寺各项钱粮，“支销一向漫无稽考，以致因袭之弊，已非一日<sup>2</sup>。”由于各项开支并未详细查核，想必是给予有心人可乘之机。除了各项开支未详载，王洧提到太常掌天地、神祇、人鬼之祀，职责重大，但今太常寺堂上官正途者少，杂流者多，互为援引<sup>3</sup>，这不仅对于祭祀的办理无益，甚至可能因为太常寺官员素质参差不齐，而产生诸多弊端。太常寺引起的弊端，尚有对于牲品的监督不善，此《马端肃奏议》即有云：“往年看得牺牲所所养大祀牛、羊、猪只，每牲各混一处，粪尿深厚，或互相抵触，伤其皮毛，盖由本所官员不知养牲之法，太常寺官又少严于提督，以致如此。”<sup>4</sup>祭祀所用的牲畜必须恭洁，但由于太常寺官监督不善，致使诸多牲畜有损伤，对于宫廷宴享的运作，不啻为一害。

由于祭祀乃是传统中国的大事，特别是宫廷祭祀礼仪繁复，除了太常寺官员之外，当然需要太常寺厨役的协助。太常寺厨役的选取如同光禄寺一般，需上呈礼部，由礼部选取精壮者，方拨至太常寺应役。应役厨役若陷入诉讼或逃役者，亦同于光禄寺，是有严格的处置。除了对于厨役的选取与处罚有严格的规定以外，为了防止太常寺厨役逃役，朝廷同样在嘉靖元年，颁与和管理光禄寺厨役同样的规定，即是令太常寺仔细审查厨役的年纪、样貌、任役年月、

家中情况，连同各寺的厨役额数，记载于册，以确实掌握各厨子的状况。

至于太常寺厨役员额，明代初年亦是较少，后由于事务的日渐繁重，乃逐年增加，但因冗役过多，后亦有所删减。关于明代太常寺厨役的额数以及历年来的增减情况，可参见表三。

[表三] 明代太常寺厨役额数

| 年 份          | 员额    |
|--------------|-------|
| 洪武中          | 400   |
| 永乐中          | 600   |
| 景泰六年（1455）   | 900   |
| 成化十五年（1479）  | 1,200 |
| 弘治五年（1492）   | 1,500 |
| 嘉靖八年（1529）   | 1,210 |
| 嘉靖九年（1530）   | 1,000 |
| 嘉靖十六年（1537）  | 1,500 |
| 嘉靖二十九年（1550） | 1,100 |
| 隆庆元年（1567）   | 1,050 |
| 万历十一年（1583）  | 1,300 |
| 万历末年         | 1,300 |

资料来源：俞汝楫等纂，《礼部志稿》，卷 40《厨役》，页 15b。

（四）工部厂库

明代宫廷宴享，需要大批器具盛装食材。《天庖承事》就提到：“先年上用膳馐暨各官膳料，悉由本寺造办供进，故岁用器皿甚多<sup>5</sup>。”以光禄寺这个负责宴享总统筹的机构为例，大官署岁需用器皿约一千六百五十件，系两京工部造送；珍馐署岁所需器皿五千一百七十七件，亦由两京工部造送；良酝署岁所需瓷器由河南彰德等府解纳；掌醢署岁所需瓷器，亦由河南彰德等府解纳<sup>6</sup>。可知宴享器皿的制作，主

1 佚名：《太常续考》，卷 7《太常寺》，页 12a—15b。  
2 夏言：《南宫奏稿》（收入《景印文渊阁四库全书》，册 429），卷 2《明设科条以处积弊疏》，页 37a。  
3 王洧：《题扶正抑邪以崇祀典事》，收入《皇明名臣经济录》，卷 29，页 40b—41b。

4 马文升：《马端肃奏议》，卷 4《大祀牺牲事》，页 13b—14a。  
5 佚名：《天庖承事》，卷 1《奏疏》，页 4b。  
6 万历《大明会典》[收入《续修四库全书》（上海：上海古籍出版社，1995—2002），册 792]，卷 217《光禄寺》，页 12a、14a、16a—16b、18b—19a。

要是由官方所负责生产，但地方的上贡，也是宴享器皿的来源之一。

为了应付宫廷宴享所需的器皿，洪武年间，明廷乃在江西景德镇建立官窑，是故宫中器皿主要是由江西景德镇制作<sup>1</sup>。据梁森泰所载，至迟在宋代，景德镇已为官方制瓷。明代在景德镇设有御器厂，而此时以生产青花瓷为主<sup>2</sup>。关于御器厂的设置，据明代方志记载：“我朝洪武末，始建御器厂，督以中官。”<sup>3</sup>从此条史料可知，制作器皿的御器厂，是在洪武末年建立的，监督御器厂器皿的制作，则是由宦官系统负责。至于明代御器厂的匠役制度，初乃是施行轮班匠制，到了明末，则由轮班匠制演变为雇役制。班匠在御器厂内服役不能算是正班，正班乃指“四年一班，赴南京工部”服役。由于洪武年间，制造御器的官窑有南京、处州、景德镇三处，景德镇班匠前往南京官窑服役，方为正班，因此，至嘉靖年间，景德镇御器厂内的班匠仍需至南京服役。明中期以后，宫廷器皿的需求遽增，这些在景德镇的临时性差役，也渐成为正班，唯班匠因无法赴南京服役，仍需缴交班银代役。景德镇御器厂内除了班匠外，正德以后，还设有编役匠，即是雇募的工匠被编强迫服役。至明代后期，除了班匠、编役匠，尚有雇募而来的雇役匠<sup>4</sup>。明廷宴享所使用的器皿，虽是以官方的景德镇器皿厂制作者为主要来源，但由于宴享活动需要数量庞大的器皿，遇有不敷使用的情形，则由光禄寺“自行买料，雇匠相兼造用”<sup>5</sup>。

关于器皿的收贮，据万历《大明会典》所载：“凡江西烧造金黄并青绿双龙凤等瓷器，送尚膳监供应，其龙凤花、素、圆、匾、瓶、罐、爵、盏等器送内承

运库交收，光禄寺领用。”<sup>6</sup>可见江西景德镇烧造的宫廷用器，是先交给内承运库保管，光禄寺再照数领用。

由于宴享所需的器皿数量庞大，因此管理稍有不慎，自将滋生弊端。《天庖承事》提到：“各署经管官员漫不经心，惟凭厨役、写字人等，任意冒破侵渔，或用少作多，或回多作少，通同转卖，遂成漏卮，弊窦相沿，难以追究。”<sup>7</sup>可见相关监管官员，因为管理不周，致使有心人得以冒领，并将冒领的器皿转卖以收取暴利。也有情况是“经管官未尝亲到”<sup>8</sup>，使得各役可以冒领器皿用以盗卖图利。可知因为经管官员未如实查验，乃有“任意滥支物料之多寡，器皿之浮滥”的恶例<sup>9</sup>。因为器皿监管不善，致令朝廷开支大增，是故在仔细查核之后，朝廷竟可“岁省万金”。另外，有些器皿因为使用已久，自有损坏，损坏者应该照数回销，回销之数是可以作为来年成造多寡的依据。至于需修补的器皿，其在修补后是可以再使用的，因此，也应由光禄寺送出修理，但同样因为管理上的疏忽，使得回销或是欲修补的器皿无法如数送出，是故明廷乃令若不如数送出者，工部将以新器抵扣<sup>10</sup>。由以上可知，管理不周致使器皿浮滥的情况甚为严重。

## 二 宴享食材的来源

明代初期，为了应付宫廷庞大的宴享活动，即已设置官方的上林苑监，由其所属官员负责监督其下诸养户、蔬户，以期使宫廷膳食所需的食材能够供应不绝。明代官方除了设有上林苑监负责生产宫廷宴享所需的食材，光禄寺辖下司牲司、司牧局等相关机构，

1 康熙《浮梁县志》（收入《中国方志丛书》（台北：成文出版社，1966）），卷4《陶政》引旧志，页39b。

2 梁森泰：《明清景德镇城市经济研究》（江西：江西人民出版社，1991），页4—14。

3 康熙《浮梁县志》，卷8《艺文》，页32b—33a。

4 梁森泰：《明清景德镇城市经济研究》，页28—31。

5 正德《大明会典》，卷171《光禄寺》，页3a。

6 万历《大明会典》，卷194《窑冶》，页3b。

7 佚名：《天庖承事》，卷1《奏疏》，页5a。

8 佚名：《天庖承事》，卷3《堂帖》，页2b。

9 佚名：《天庖承事》，卷3《堂帖》，页1b。

10 佚名：《天庖承事》，卷1《奏疏》，页12b、17b。



也生产若干宴享的食材。宫廷宴享除了丰富的山珍海味，香醇的佳酿也是不可或缺的饮品，因此，官方机构生产的食材还包含了酒类在内。然而，宫廷所需饭食的数量十分庞大，官方的生产势必不足，因此，地方上贡的土产，就成为另一项重要的来源。明代各府州县的上贡品物，以猪、牛、羊等畜品，鸡、鸭、鹅等禽类，以及时令蔬果最为常见，海鲜鱼货由于产地之因，多产于沿海地区，因此，沿海地区所贡的海鲜珍品，就因为保存不易而更为珍贵。除了上述两种获得食材的方式，由光禄寺相关官员向民间购买，也是一项获得食材的方法。

### （一）官方生产

明代宫廷日常膳食、宴会与祭祀所需要的食材，有一部分来自宫廷的上林苑监。此一机构，开设于永乐五年（1407），其下辖良牧、蕃育、嘉蔬、林衡、川衡、冰鉴，及左右前后典察诸署，合计共十署。宣德十年加以裁并，只存良牧、蕃育、嘉蔬、林衡四署。此四署专职豢养鸡鹅、繁殖花卉，种植蔬菜、水果，以供应光禄寺使用。凡是大兴、宛平二县附近果园，正统元年（1436）令其听上林苑监管属，远者及其外各府州县的果木，则让其自行管属，所种果品任其自行进贡<sup>1</sup>。

明代上林苑监在初设时，只以文官专职管理，后方设有内臣管理之。弘治、正德时，内臣数量竟已至九十九员之多<sup>2</sup>。由于内官不法，所属职业户多有被害者。王世贞曾提到，上林苑监嘉蔬等署，因为添设

内官，而有虐使菜户的情况<sup>3</sup>。又据明末资料记载，蕃育署有养户二千三百五十七家，牧地一千五百二十顷又三十四亩，光禄寺岁取孳生鹅一万八千只、鸭八千只、鸡五千只、线鸡二十只，鸡子十二万个。嘉蔬署有栽种地一百一十八顷又九十九亩，光禄寺岁取青菜二十四万七千五百斤，芥子七石八斗。良牧所有牧户二千四百七十六户，草场地二千三百九十九顷又十三亩，光禄寺岁取孳生牛八百只，羊五百只，羊羔二十只，腌猪二千口，正旦和冬至节取肉猪一千口<sup>4</sup>。可见上林苑监提供宫廷宴享为数甚多的制作食材。

明代官方生产宴享食材的机构，除了上林苑监之外，还有若干个隶属于光禄寺的机构。根据《南京光禄寺志》的记载，南京光禄寺之大官署辖下有天鹅房、鹌鹑房，良酝署有牛房、羊房，珍馐署有养牲房，这些是用来养育宴享常见的牲畜。此外，还有专门负责牧养牛、羊、鸡、鹅的司牲司，为了确保牲畜的有效牧养，设有大使、副使各一人负责之，后方革<sup>5</sup>。按明代制度，光禄寺所辖之司牧局下，设有乳牛厂，供应皇室所需之牛乳及乳制品。南京乳牛厂，位址在西安门内，“周垣可一百余丈”<sup>6</sup>。乳牛例由南直隶凤阳等府，解纳一百五十只。弘治十七年（1504）奏减，止解八十只。嘉靖八年又议减，止解五十四只，“挤乳造办酥油，充奉先殿供养。”嘉靖十二年（1533）奏革南京司牲司，将原来养的乳牛九十只，送珍馐署餵养，挤乳供用<sup>7</sup>。至于北京乳牛厂的乳牛，原额一百九十九只，由兵部坐派直隶等处解纳，挤乳造办酥油、乳饼等物，以充宫中膳馐之用。至嘉靖五年（1526）奏准：牛一只，

1 李贤：《明一统志》（收入《景印文渊阁四库全书》，册472—473），卷1《京师》，上林苑监，页4a。孙承泽：《天府广记》（北京：北京古籍出版社点校本，1982），卷31《上林苑》，页400—402。

2 正德《大明会典》，卷177《上林苑监》，页1a—1b。刘若愚：《酌中志》，卷16《内府衙门职掌》，页121—122。张廷玉：《明史》，卷74《职官三》，上林苑监，页1813—1814。

3 王世贞：《弇山堂别集》（收入《景印文渊阁四库全书》，册409—

410），卷97《中官考八》，页21b。

4 谈迁：《枣林杂俎》（收入《续修四库全书》，册1134—1135），《智集·逸典·上林苑》，页28a—b。

5 徐大任：《南京光禄寺志》，卷1《建置》，页2b—4a、9b。

6 徐大任：《南京光禄寺志》，卷1《建置》，页3b。

7 万历《大明会典》，卷217《南京光禄寺》，页23a。

折银六两，将折银贮库，以备买办爌子、酥油、乳饼应用<sup>1</sup>。自是改为以银直接向市面上买办。因此，明代后期皇宫中所吃的牛奶及乳制品原料，已非由皇家乳牛厂供应。而就供应面而言，当时北京附近有人养乳牛挤乳出售，自亦毋庸置疑。

明代宴请百官或外夷，亦皆赐予酒。为了制造御酒，明代设有御酒房，设提督太监一员，金书数员，专造竹叶青等酒<sup>2</sup>。另外，明代又置有酒醋面局，设有掌印太监一名，职掌内官宫人食用酒、醋、面、糖诸物。岁浙江等处供糯米、小麦、黄豆及谷草、稻皮、白面，以备御前宫眷及各衙门内官之用，其与御酒房是不相统辖的<sup>3</sup>。

## （二）各地的上贡

明代宴享食材的第二个来源，是各地上贡的物品。其数量甚多，如天顺八年（1464）二月，户部预拟来岁光禄寺的鱼果等物，计有一百二十六万八千二百余斤。成化八年（1472），则是一百三十五万八千余斤<sup>4</sup>。成化二十一年（1485）四月，礼部奏言天下各地积欠光禄寺牲品共一十三万余只，果物共七十九万八千余斤<sup>5</sup>。可知各地岁需上贡进京的食材数量甚多。

在上贡的品物中，畜产不可或缺。如宣德十年四月，北京光禄寺奏言：近年广西等处，岁进獐、兔、鹿、斑鸠等项野味，路途遥远，多因冻饿而死，止将皮肉送纳，存活者十无一二；死时又无盐醃，送到俱臭烂不堪用；纵有活者也是消瘦，本寺接收后喂养，依然有倒死者，因此呈请停送。宣宗降旨：“今

后南直隶及江西布政使司所进野味，俱送南京光禄寺收用。江北直隶及布政使司所进野味，俱送北京光禄寺收用。”<sup>6</sup>此道旨意即在防止因路途遥远造成贡品坏死的情况再发生。有关于各地所贡畜处，明代地方志中多有记载，此处不赘举。另据《南京光禄寺志》记载：每年三月间，应天府例需解送北京醃鸡蛋一千二百五十个，万历十八年（1590）奉旨加八百七十五个，共计二千一百二十五个。另外，醃鹅蛋五百个，万历十八年加二百五十个，故计七百五十个。又，醃鸭蛋一千五百个，万历十八年加六百个，共计二千一百个<sup>7</sup>。

除了畜产之外，贡品也包括各色鱼品，其中可分为海鲜与河鲜两大类。海鲜之中，黄鱼为一大宗。黄鱼最有名的产地，在钱塘江口的淡水门、洋山一带<sup>8</sup>。明代规定浙江嘉兴府，岁进黄鱼三百尾，俱命乍浦河泊所于小满时节采捕<sup>9</sup>。但自正统以后，因受倭寇肆虐影响，正统七年改由直隶苏州府太仓州刘家河出海。嘉靖十三年（1534），海贼施天泰、董琪等作乱，巡按海道衙门准令由杭州府钱塘江赭山外洋采捕，乱事平后又令由刘家河地方出海。嘉靖十七年（1538），复议于钱塘江赭山港出海。嘉靖三十二年（1553），渔户贺天祐等驾船六只由钱塘鳌子门出洋捕捞，回程时为海寇陈志忠等掳去渔船五只，只存一只<sup>10</sup>。除了采捕危险之外，沿途运送也颇扰民。嘉靖三十年（1551），粮长过熙金解黄鱼赴京，在苏州为取冰与冰厂相争，至北京后击登闻鼓申诉，“极陈不便状”。世宗将其事发下诸司会议，嘉兴府县又极力支持，遂得免贡<sup>11</sup>。但

1 万历《大明会典》，卷217《光禄寺》，页13b。

2 刘若愚：《酌中志》，卷16《内府衙门职掌》，页114。

3 刘若愚：《酌中志》，卷16《内府衙门职掌》，页112。

4 《明宪宗实录》，卷2，天顺八年二月壬子条，页14a；卷110，成化八年十一月戊午条，页10b。

5 《明宪宗实录》，卷264，成化二十一年四月甲寅条，页2a。

6 徐大任：《南京光禄寺志》，卷2《贡品》，页19a—19b。

7 徐大任：《南京光禄寺志》，卷2《贡品》，页23a—23b。

8 邱仲麟：《冰窖、冰船与冰鲜：明代以降江浙的冰鲜渔业与海鲜消费》，页51。

9 俞汝楫：《礼部志稿》，卷38《主客清吏司岁进黄鱼》，页39a。

10 万历《嘉兴府志》（收入《中国方志丛书》，册505），卷8《贡品》，页8b—10a。

11 邱仲麟：《冰窖、冰船与冰鲜：明代以降江浙的冰鲜渔业与海鲜消费》，页44。

此事辗转经历多年，免贡应在嘉靖三十二年以后。

鲥鱼也是重要的上贡鱼鲜。鲥鱼又名鲥鱼，“初夏时有，余月则无，故名鲥鱼<sup>1</sup>。”因滋味极美，洪武元年（1368）即以此为太庙四月荐新仪物<sup>2</sup>。鲥鱼产于长江及浙江的富春江等水域，明初以南京为国都，充当荐新品物的鲥鱼，可以新鲜送达。但永乐迁都以后，路途遥远，需要随时以冰保鲜。按规定，五月初旬采补后，最迟须在六月底之前到达北京，七月一日赶上太庙的祭祀<sup>3</sup>。鲥鱼在祭祀完毕后，除了由皇帝、皇后享用之外，也依百官品级，赐与文武官员享用<sup>4</sup>。

另一种充贡的鱼类，则是刀鲚。刀鲚多产于江浙沿海，产期在每年二至四月。明代自洪武朝开始，即以刀鲚充贡，江阴县每年必须上贡万斤的刀鲚，数量庞大。嘉靖四十三年（1564），巡抚周如斗为体恤百姓，建请上贡数目减半，可惜未能获准<sup>5</sup>。其余上贡至京之海鲜鱼货，地方志中均有记载，本文囿于篇幅，将不全数列出。

明代内陆州县上贡的水产，在此无法一一列举，仅举数例。如顺天府宝坻县设有银鱼厂，届深秋，银鱼自海溯河而上，至境内诸淀中产卵，宦官即趁此时至厂督捕进贡<sup>6</sup>。另外，湖广须贡鱼鲙。鱼鲙即腌鱼，湖广以此充贡，始自成化七年（1471）镇守太监进贡二千五百斤，十七年（1481）起以后增至二万一百二十二斤，用船至十一二艘。弘治二年，礼部因巡抚等官奏请，认为应止令有司按旧额进献，以免为沿途军民驿递之扰。孝宗命镇守太监依成化七年

之数进献，船只可用二艘，其科扰需索为害者治罪。由于每岁进贡鱼鲙，动辄以数千计，甚为扰民。嘉靖三年（1524），巡按御史沈俊、武昌府知府王璠，乃奏请停罢该地鱼鲙的上贡。礼部覆议，亦以革罢为便。但世宗仅降旨禁止科敛扰民<sup>7</sup>。

茶也是上贡的重要品物。据刘源长《茶史》云：“历代贡茶以建宁为上，有龙团、凤团、石乳、滴乳绿、昌明头骨、次骨、末骨、京珽等名，而密云龙品最高，皆碾末作饼。至明朝始用芽茶，曰探春，曰先春，曰次春，曰紫笋，及荐新等号，而龙、凤团皆废矣，则福茶固甲于天下也<sup>8</sup>。”可见明代以前，贡茶是以团茶为主，明代时则贡芽茶。关于明代改贡芽茶，《明太祖实录》记载：天下产茶去处，岁贡皆有定额，而建宁茶品为上，其所进者必碾而揉之，压以银板大小龙团。明太祖以其扰民，于洪武二十四年（1391）九月罢造龙团，惟命采茶芽进贡，其茶品有四，即探春、屯春、次春、紫笋。并设置茶户五百户，免其徭役，专事种茶<sup>9</sup>。《南京光禄寺志》即记载福建建宁府建安县，岁贡荐新茶一十斤，先春茶一十三斤，紫笋茶一十斤，次春茶一十斤，探春茶九斤<sup>10</sup>。除了福建茶之外，上供的茶也来自其他地方，如《南京光禄寺志》记载：珍馐署所需芽茶七十斤，浙江湖州府长兴县解纳三十二斤，湖广宝庆府新化县十八斤，南直隶常州府宜兴县二十斤<sup>11</sup>。

明代各地土贡，也包含蔬果。举例来说，如顺天府宛平县每年须上贡光禄寺核桃百斤，红枣百斤，蒜

1 李时珍：《本草纲目》（北京：人民卫生出版社，1982），卷44《鳞部》，页2463。

2 张廷玉等：《明史》，卷51《礼五·荐新》，页1324。

3 郭忠豪：《食物制作与品饌文化：万历——干隆间江南的饮食生活》（南投：国立暨南国际大学历史研究所硕士论文，2004），页161—162、164—165。

4 俞汝楫：《礼部志稿》，卷37《主客司职掌》，节令赐，页11b。

5 隆庆《新修靖江县志》，收入《稀见中国地方志汇刊》（北京：中国书店，1992），册13，卷3《物产》，页23a。

6 蒋一葵：《长安客话》（北京：北京古籍出版社标点本，1994），卷6《畿

辅杂记·宝坻银鱼》，页137。

7 《明孝宗实录》，卷25，弘治二年四月辛丑条，页4b。《明世宗实录》，卷36，嘉靖三年二月辛酉条，页8a。

8 刘源长：《茶史》，收入《四库全书存目丛书》（台南：庄严文化出版公司，1995—1997），册79，卷1，页3a—3b。

9 《明太祖实录》，卷212，洪武二十四年九月庚子条，页2a—2b。

10 徐大任：《南京光禄寺志》，卷2《贡品》，页26a。

11 徐大任：《南京光禄寺志》，卷3《额会》，页11b。

十七斤八两，箬叶一千斤，蓼芽五千斤，糴麻五十斤。另外还有小麦、赤豆、白豆、大青、黄豆等<sup>1</sup>。这类土贡在明代地方志中多有记载，限于篇幅，在此亦难以赘举。

食物的烹调，除了必须有山珍海味与蔬果作为食材，砂糖、蜂蜜等佐料更不可少。因此，这些佐料自然也是各地上贡的品物之一。根据《太常续考》关于奉先殿荐新品物的记载：九月的荐新品物小红豆、砂糖，俱宛、大二县供应；十月的荐新品物山药、蜂蜜，俱宛、大二县提供；十一月的荐新品物：砂糖、红豆，俱宛、大二县提供<sup>2</sup>。又，《南京光禄寺志》记载：珍馐署所需蜂蜜九千四百五十斤，应天府句容、溧阳二县各派四百五十斤，溧水县三百斤，苏州府一千九百斤，松江、常州二府各一千五百斤，镇江府五百斤，徽州府一千二百五十斤，宁国府一千二百斤，池州府四百斤。又所需黑砂糖一千斤，应天府句容、溧阳二县各派四十斤，溧水县三十斤，苏州府一百五十斤，松江、常州二府各一百四十斤，镇江府一百一十斤，徽州府、宁国府各一百二十斤，池州府一百一十斤<sup>3</sup>。可见砂糖等佐料，不仅是宫廷饮食不可或缺的调味料，也在祭祀时被充当荐新的供品。

### （三）向铺行采买

明代宫廷宴享所需的食材，除了官方机构上林苑监的生产，以及各地上贡的禽、畜、海鲜、蔬果，还有一项重要的来源，就是向民间采买。正德《大明会典》就记载：凡上林苑四署供用不足，则于民间

买办<sup>4</sup>。洪武元年正月初八日，太祖上谕：“今后但系光禄寺买办一应供用物件，比与民间交易价钱多十文。且如肉果之类及诸项物件，民人交易一百文一斤，光禄寺买办需要一百十文，随物贵贱，加一分，卖物之人照依时估，多取十文利息。”<sup>5</sup>这样的做法，可能避免官方压低价格，造成民间的损失。永乐年间，采买时差宦官一员，会同光禄寺署官、厨役，领取宝钞，在京城附近州县，依时价“两平收买”。洪熙、宣德以来，只差光禄寺署官与厨役收买<sup>6</sup>。顺天府宛平、大兴二县召商上纳，例由该二县逐月委官，开具时估揭帖到光禄寺<sup>7</sup>。

明初光禄寺买办是钱钞兼支，每年买办的金额，有钱一千八百万文，钞四百万贯，俱由光禄寺官员自天财库领回收贮。采买时，由光禄寺署官、厨役，协同内臣或是科道官员前往<sup>8</sup>。但由于预先支給官钱，致使买办人等得以侵吞，弊端滋生。后来改变方式，预先令各铺行报纳，然后才领款，各行头又借此为奸，压榨铺行商人<sup>9</sup>。成化初年，给事中陈铎上奏曾言：“光禄寺遣人于街方市物，不复计直概以势取，虽称赴官领钞，未必皆得。纵有得者，钞皆破烂而不可用。负贩者不幸遇之，辄号呼痛哭如劫掠然”。大学士彭时亦言：“光禄寺所用猪羊鸡鹅等物，自有派办常数。今铺行买办，委用小人，假公营利，入于官者少，入于私家者多。小民营利度日，一旦尽为所夺，嗟怨何堪！”<sup>10</sup>可知光禄寺相关人等至民间采买，不仅利用职务之便侵吞钱粮，亦苛扣铺户所得，令其苦不堪言。

弘治初年，有官员提到：市井上有号称“报头”

1 沈榜：《宛署杂记》（北京：北京古籍出版社校本，1980），卷15《报字·经费下》，页150。

2 佚名：《太常续考》，卷2《奉先殿蕃品事宜》，页125b—128b。

3 徐大任：《南京光禄寺志》，卷3《额会》，页3a—3b。

4 正德《大明会典》，卷171《光禄寺》，页1b。

5 孙承泽：《天府广记》，卷10《光禄寺》，页130。《春明梦余录》，卷27《光禄寺》，页3b—4a。

6 正德《大明会典》，卷171《光禄寺》，1b。

7 梁材：《议勘光禄寺钱粮疏》，收入陈子龙等编：《皇明经世文编》，卷102《梁端肃公奏议》，页1b。

8 正德《大明会典》，卷171《光禄寺》，页2b。

9 《明孝宗实录》，卷57，弘治四年十一月庚寅条，页6a。

10 《明宪宗实录》，卷56，成化四年七月丙戌条，页14b—15a；卷74，成化五年十二月戊辰条，页3b—4a。

的无赖，常常假冒供应之名，在物品上“或刷以红土，或覆以黄袱”，然后即肆无忌惮取去，官方向其购买，则需两倍价钱。及至送纳之后，行头又不将钱支付给铺商，“动辄经年，方得给价”。远地来的行商，往往无法守候而去，京师坐贾也因迁延而亏损资本。更糟的是，铺商拿到的价钱，常被行头东克西减。弘治四年（1491），巡视监察御史李鸾乃奏请令往后光禄寺买办时，该寺需先给与印信票帖，并连同该地衙门委官前往，买办完毕随即给价。铺行领价时则需严格验收，并强烈禁止报头等在市街赊买。李鸾的建议是被采纳的，但弊端还是无法完全革除。弘治十四年（1501），光禄寺就因赊欠行户猪羊银三万二千八百余两，欲照惯例借太仓银补还。礼部认为太仓银乃为应付各边急用，实不可再行挪用，建议光禄寺删节开支，则银两不足的情况应可慢慢改善。另外，在嘉靖年间，梁材也曾指出买办上的诸多弊端，其中仍谈到光禄寺给价太慢，影响到资本小的铺行（如奶子、麻绳等行）的生计。至万历年间，宛平知县沈榜还是谈到铺行“守候之苦”与催事者、押事者从中讨赏或索贿<sup>1</sup>。以上弊端，虽屡颁禁令禁止，但始终防不胜防，买办弊端依然无法革除。

### 三 宫膳、宴会与祭享

明代宴享，包含宫廷的日常膳食、特殊时日的筵宴、以及祭享在内。日常饮膳，又可区分为皇室的膳食与宫廷办差人员的每日饭食，唯后者乃属于每日宫中所举行的常宴。除常宴之外，尚因类别的不同，而有各种名目的庆祝筵宴。至于天地、神祇、祖先的

祭祀，亦属于宫廷宴享的范畴。

#### （一）皇室饮膳

明代皇室的每日膳食，不仅具有等级上的差异，也可以从每月特殊的时令菜色，看出膳食具有季节性。此外，皇室饮膳看似珍品罗列，但也会出现许多随处可见的通俗小菜。关于明朝初年的御膳内容，《南京光禄寺志》有两则记载，其中一份是洪武十七年六月的膳单：

早膳：羊肉炒、煎烂拖鼈鹤、猪肉炒黄菜、素煊插清汁、蒸猪蹄肚、两熟煎鲜鱼、炉煨肉、簪子面、撻鸡软脱汤、香米饭、豆汤、泡茶。午膳：胡椒醋鲜虾、烧鹅、煨羊头蹄、鹅肉巴子、咸鼓芥末羊肚盘、蒜醋白血汤、五味蒸鸡、元汁羊骨头、糊辣醋腰子、蒸鲜鱼、五味蒸面筋、羊肉水晶饺儿、丝鹅粉汤、三鲜汤、绿豆棋子面、椒末羊肉、香米饭、蒜酪、豆汤、泡茶<sup>2</sup>。

另一份为永乐元年（1403）十月的膳单：

按酒四品，煨羊肉、清蒸鸡、椒醋鹅、烧猪肉、猪肉撻汤。饭用鹅一只、鸡三只、羊肉五斤、猪肉六斤、白粳米二斗、茶食九斤、香油饼九十片。砂馅小馒头用白面四斤、砂糖八两、赤豆一升、雪梨鲜菱并二十斤<sup>3</sup>。

第一则膳单，虽然没有晚膳菜色的记载，但据早、午膳的内容，得知御膳菜色肉类与海鲜类一应俱全，面类、米饭、汤品皆有，并有煎、炒、蒸等多种烹煮方式。按照明代的制度，“早、午例不进酒”<sup>4</sup>，所以第一则膳单只记录早、午膳，是看不到进酒的情形；

<sup>1</sup> 参见邱仲麟：《皇帝的餐桌：明代的宫膳制度及其相关问题》，页21—22。

<sup>2</sup> 徐大任：《南京光禄寺志》，卷2《膳馐》，页16b。

<sup>3</sup> 徐大任：《南京光禄寺志》，卷2《膳馐》，页17b。

<sup>4</sup> 宋起凤：《稗说》（收入《明史资料丛刊》（南京：江苏人民出版社，1982），辑2），卷4《中外起居杂仪》，页121。

第二则膳单,进酒四品,推测应该是晚膳的菜单。另外,明制规定“惟午与晚水陆毕陈”<sup>1</sup>,所以第一则膳单早膳的部分,肉类几乎都是以畜品为主。由两则膳单看来,明朝初年御膳的内容尚算俭朴,皇帝的御膳尚且如此,皇室其他成员以及宫廷办事人员的每日膳食,理当不至于太过奢华。

万历年间的御膳内容,可由张鼎的《宝日堂杂钞》所载万历三十九年(1611)正月的宫膳底账略知一二。据此一资料记载,其所用材料为:猪肉一百二十六斤,驴肉十斤,鹅五只,鸡三十三只,鹌鹑六十个,鸽子十个,薰肉五斤,鸡子五十五个,奶子二十斤,面二十三斤,香油二十斤,白糖八斤,黑糖八两,豆粉八斤,芝麻三升,青绿豆三升,盐笋一斤,核桃十六斤,绿笋三斤八两,面筋二十个,豆腐六连,腐衣二斤,木耳四两,麻菇八两,香蕈四两,豆菜十二斤,回香四两,杏仁三两,砂仁一两五钱,花椒二两,胡椒二两,土碱三斤<sup>2</sup>。此时的御膳,除了猪、鹅、鸡等常见的畜品,鹌鹑、鸽子等飞禽以及驴肉也纳入膳单中,相较于明初御膳的俭朴,万历皇帝的膳食菜色是比较丰富的。明末崇祯皇帝的御膳内容,亦有米食、点心、面类、肉品、水族、海鲜、山蔬、野蕮,种类繁多<sup>3</sup>。

依照明代定制,太祖为了“示子孙知外间辛苦”,规定御膳需有百姓吃的小菜、小点。小菜如苦菜根、苦菜叶、蒲公英、芦根、蒲苗、枣芽、苏汁、葵瓣、龙须菜、蒜苔、匏瓠、苦瓜、齏芹、野薤。小点心如稷黍枣豆糕、仓粟小米糕、糗子、高粱、艾汁、杂豆、干糗饵、苜蓿、榆钱、杏仁、蒸炒面、麦粥、莢粳<sup>4</sup>。可见民间通俗小菜也是御膳的菜色之一。

明代皇室的膳食,虽然包含各式肉品,但随着皇

室成员喜好的不同,膳单内容也会有所改变。《酌中志》有云:熹宗“最喜用炙蛤蜊、炒鲜虾、田鸡腿及笋鸡脯,又海参、鰵鱼、鲨鱼筋、肥鸡、猪蹄筋共烩一处,恒喜用焉。”<sup>5</sup>上述以数种材料共烩一处,所制成的“三事”一菜,是明熹宗极为喜爱的菜色,熹宗朝有这类为皇帝而特制的膳食,想必明朝诸帝的膳食内容,也会出现此类因为皇帝的喜好而烹调的特殊菜色,从而印证了皇室饮膳的内容并非是一成不变的。

明代宫膳除了因为皇室成员的喜好而有所改变之外,也会因着季节性菜色而有所变化。此外,宫廷膳食也受到传统习俗的影响,例如正月初一“饮椒柏酒,吃水点心,即扁食也”,初七日吃春饼和菜,初九日之后吃元宵,十五日上元亦吃元宵<sup>6</sup>。这些流传在中国已经有长久历史的节令菜色,想必也对宫廷膳食产生影响。

御膳的内容,不见得样样都是皇帝所中意的菜色,所以皇帝往往在这些罗列成案的菜色中,选择喜欢的食物,其余则移往别案放置<sup>7</sup>。尽管皇帝并非每样食物都品尝,但每日的膳食,仍会将各式肉品、饭菜、点心等都陈列在案。皇帝在用膳完毕后,照例会将食物赏赐给随侍左右的宦官、宫女,因此宦官、宫女的每日饮食,也包含在宫膳之中。

## (二) 节庆与赐宴

传统中国在每年有众多节日,不仅需要在这类节日祭天祭祖,更有许多大大小小的庆祝活动,宫廷也不免在这些节日设宴,大肆庆祝。明代的宴会,大抵可区分为:对文武百官的恩赐宴,如驾幸太学筵宴、进士恩荣宴、纂修宴、武举宴、经筵宴、日讲宴、殿

1 宋起凤:《稗说》,卷4《中外起居杂议》,页121。

2 参见邱仲麟:《《宝日堂杂钞》所载万历朝宫膳底帐考释》,《明代研究通讯》6(2003,台北),页16。

3 参见邱仲麟:《皇帝的餐桌:明代的宫膳制度及其相关问题》,页12。

4 宋起凤:《稗说》,页121。

5 刘若愚:《酌中志》,卷20《饮食好尚纪略》,页179。

6 刘若愚:《酌中志》,卷20《饮食好尚纪略》,页177—178。

7 宋起凤:《稗说》,页121。

试宴等；祭祀方面，如祭祀筵宴、郊祀庆成、祭大庙享胙、祭社稷享胙、祭先农享胙等；节令宴，如正旦宴、冬至宴、万寿圣节宴、元宵宴、四月八宴等；庆贺、寿诞方面，如慈宁宫筵宴、皇帝躬侍皇太后宴仪、皇后千秋内宴仪等；番夷宴，如管待番夷土官筵宴、筵宴番夷土官桌面、番夷人等领宴<sup>1</sup>。

明代的典礼与宴会，虽由礼部负责统筹管理，但赐宴的品物及菜肴则由光禄寺办理。《南京光禄寺志》就提到：“凡圣节、正旦、冬至、或庆事特宴，所用诸品膳馐、酒醴，从礼部提调，本寺供办。”<sup>2</sup>依照正德《大明会典》的记载，明朝初年在圣节、正旦、元宵、立春、四月八、端午、重阳、腊八、冬至等节日例须设宴，其各色菜肴如下。

（一）圣节：永乐十三年（1415），定上桌按酒五盘，果子五盘，茶食、烧煤、凤鸡、双棒子骨、大银锭、大油饼汤三品，双下馒头、马肉饭酒五钟。上中桌按酒四盘，果子四盘，烧煤、银锭、油饼、双棒子骨汤二品，双下馒头、马肉饭酒三钟。中桌按酒四盘，果子四盘，烧煤、茶食汤二品，双下馒头、羊肉饭酒三钟。僧官等用素桌，按酒五盘，果子、茶食、烧煤汤三品，双下馒头、蜂糖糕饭。将军按酒一盘，寿面，双下馒头、马肉饭酒一钟。金枪甲士、象奴校尉双下馒头酒一钟。教坊司乐人按酒一盘，粉汤、双下馒头酒一钟。给表内官内使上桌，按酒五盘，果子汤二品，小馒头酒三钟。中桌按酒四盘，果子汤二品，小馒头。

（二）正旦节：永乐间，上桌茶食、像生、小花果子五盘，烧煤五盘，凤鸡、双棒子骨、大银锭、大油饼，按酒五盘，菜四色，汤三品，簇二大馒头、马、牛、羊胙肉饭酒五钟。上中桌茶食、像生、小花果子五盘，按酒五盘，菜四色，汤三品，簇二大馒头、马、牛、羊胙肉饭酒五钟。中桌果子四盘，按酒四盘，菜四色，

汤二品，簇二馒头、马、猪、牛、羊胙肉饭酒三钟。随驾将军，按酒、细粉汤、椒醋肉、并头蹄簇二馒头、猪肉饭酒一钟。金枪甲士、象奴校尉双下馒头，教坊司乐人按酒烧牛肉、双下馒头、细粉汤酒一钟。

（三）元宵节：永乐间，上桌按酒四盘，果子、茶食、小馒头、粉汤圆子一碗，菜四色，酒三钟。中桌按酒四盘，果子、茶食、小馒头、粉汤圆子二碗，菜四色，酒六钟。

（四）立春节：永乐间，上桌按酒四盘，汤一碗，春饼一碟，菜四色，酒三钟。中桌按酒四盘，汤一碗，春饼二碟，菜四色，酒六钟。

（五）四月八节：永乐间，上桌按酒二盘，不落荚一碟，凉糕一碟，小点心一碟，菜四色，汤一碗，酒三钟。中桌按酒二盘，不落荚一碟，凉糕一碟，小点心一碟，菜四色，汤二碗，酒六钟。

（六）端午节：永乐间，上桌按酒五盘，果子小馒头汤三品，糕一碟，粽子一碟，菜四色，酒五钟。中桌按酒四盘，果子小馒头汤三品，糕一碟，粽子一碟，菜四色，酒五钟。教坊司乐人按酒一盘，汤饭酒一钟。

（七）重阳节：永乐间，上桌按酒二盘，糕二碟，小点心一碟，汤一碗，菜四色，酒三钟。中桌按酒二盘，汤二碗，小点心一碟，糕二碟，菜四色，酒六钟。

（八）腊八节：永乐间，上桌按酒四盘，腊面一碗，菜四色，酒三钟。中桌按酒四盘，面二碗，菜四色，酒六钟。

（九）冬至节：永乐间，上桌按酒五盘，果子五盘，茶食汤三品，双下馒头、马羊肉饭、酒五钟。中桌按酒四盘，果子四盘，茶食汤三品，双下馒头酒五钟。将军按酒一盘，双下馒头、粉汤酒一钟。金枪甲士、象奴校尉双下馒头，教坊司乐人按酒一盘，双下馒头、

1 伊永文：《明清饮食研究》（台北：洪叶文化，1997），页290。

2 徐大任：《南京光禄寺志》，卷2《宴饗》，页26b—27a。

粉汤酒一钟<sup>1</sup>。

综上所述,可知无论是哪个节日所举办的宴会,都有身份等级之别,依照不同的身份,给予不同的菜色,充分呈现出明代宫廷宴享的等级差异。此外,根据“马、牛、羊胙肉饭酒”,可见明代当时的情况与现今社会一般,都是将祭祀完毕的饭酒,作为日常饮食或是宴会的菜色。

除了节日时宫廷会设宴庆祝外,皇室成员寿诞时,宫中也会设宴款待众臣。据正德《大明会典》记载:皇太后寿诞,正统间上桌按酒四盘,菜四色,寿面一碗,酒三钟。中桌同,但寿面二碗,酒六钟。东宫千秋节,宣德间上桌按酒四盘,菜四色,寿面一碗,酒三钟。中桌按酒五盘,菜四色,寿面二碗,酒六钟<sup>2</sup>。根据以上,在庆贺皇室成员诞辰的寿宴上,依然可以看到因为出席者身份的不同,致使菜色有别的情况。

在明代,皇帝为了对文武百官表示恩赐,也有各种名目的赐宴。如弘治元年(1488)驾幸太学筵宴:上桌按酒五盘,果子五盘,大银锭、大油酥、宝妆、凤鸭小点心,棒子骨汤三品,菜四色,大馒头,羊背皮酒五钟。中桌按酒五盘,果子五盘,茶食五盘,熇鱼小点心、大馒头,菜四色,羊脚子饭汤三品,酒五钟<sup>3</sup>。万历二十三年(1594)殿试会极门宴:第一路,茶食三碟、红徽枝一碟、白徽枝一碟;第二路,松子、莲肉、葡萄、荔枝、圆眼各一碟;第三路,大烧鹅一只,烧猪肉四块;第四路,换鸡一碟、换肉一碟、攒下饭二碟、点心一碟、攒酱菜一碟;第五路,小菜一碟、汤二品、饭二晚、酒五钟。午顿、晚顿与早顿同<sup>4</sup>。万历二十四年(1595)十二月,吏部、兵部选官酒饭,兵部选官早顿为:大烧鹅一只(用四斤以上者),烧猪肉二块(块二斤八两),烧羊肉二块(块二斤八两),

火燠一碟(重四斤),酱菜一碟,鹅肫掌一碟,米糕二碟,糖卤一碟,小菜二碟,果茶二钟,白煮鹅一盘,烧鸡一盘,白煮猪肉一盘,烧猪肉一盘,牛肚一盘,果馅包一盘(计十五个),汤三品,米饭二碗,真煮酒五钟,随桌酒一瓶,冬月加头脑酒一钟。吏部选官酒饭,午顿为:大蓼花六根,夹糖饼五个,芝麻饼五个,椒盐饼五个,薄脆饼五个,光蒸饼十五个,花蒸饼十五个,蒸捲饼十五个,白煮鹅一盘,白煮鸡一盘,白煮猪肉一盘,烧猪肉一盘,牛肚一盘,火燠一碟,肫掌一碟,酱菜一碟,汤三品,饭二碗,酒一瓶。经筵酒饭:茶食五盘(徽枝一碟、茶食四碟),果子五盘(松子一斤、莲肉一斤、葡萄一斤、荔枝八两、圆眼十两),按酒五盘(大鸡一只、猪肉四块),攒肉一碟(腌鸡肉一两二钱、腌猪肉二两四钱、火燠一两六钱、虾米三钱),攒酱菜一碟<sup>5</sup>。

在紫禁城内当差官员的每日膳食,也属于宫廷饮膳的范围,但是这些文武官员并非在内廷服侍的宫人,因此他们的饭食是与皇室饮膳分开的,是由皇帝于每日早朝罢,赐宴于奉天门、华盖殿或武英殿,这就是属于宫中的“常宴”<sup>6</sup>。据万历三十九年正月的膳单记载,内阁饭食为:猪肉三十五斤,熏肉一斤十两,鸡一只,鸡子十个,面八斤十三两,虾尾一两六钱,香油四斤三钱二分,核桃十一斤,白糖一斤八两,香荳三两,麻菇二两,木耳一斤四两,绿笋一斤,花椒一两,芝蔴六合,豆粉一斤八两,胡椒一两。每日共银一两九钱七分八厘四丝五忽,每月共银五十七两三钱六分三厘三毫五忽。此外,杂碎银三两九钱,补时估银三两三钱四分六厘六毫。文华殿官、武英殿官、画官等共六十七员,每员每日,猪肉一斤,香油一两,豆粉二两(八折),花椒一钱,共银二分八厘。每员每月共银八钱二

1 正德《大明会典》,卷103《膳馐一·筵宴》,页4b—7b。

2 正德《大明会典》,卷103《膳馐一·筵宴》,页6a。

3 正德《大明会典》,卷103《膳馐一·筵宴》,页8a。

4 佚名:《天庖承事》,卷9《斤署票》,页11a—11b。

5 佚名:《天庖承事》,卷9《斤署票》,页7a—8a。

6 伊永文:《明清饮食研究》,页289。



分六厘五毫，六十七员共银五十五两三钱七分五厘五毫。教习官、学画官、武英殿官、清黄太监、画官、补造武官、听事官、浣衣局官等，共汤饭二十五桌半。每桌每日，猪肉十五斤，鸡一只，绿笋一斤，香油四两，花椒一钱，胡椒五分。桌共银三钱七分八厘一毫八丝七忽五微，每月共银十两九钱六分七厘四毫八丝七忽五微，二十五桌半共银二百七十九两六钱六分九厘六毫五丝六忽二微。翰林院掌印官，每日猪肉二斤，每月共银一两四钱五分<sup>1</sup>。由这些当差官员以及服役人员的每日膳单，就可看出等级的差异。

此外，明廷在外族来朝时，亦设有筵宴款待。如永乐元年番夷筵宴为：上桌按酒五盘，果子五盘，烧煤五盘，茶食汤三品，双下大馒头、羊肉饭酒七钟。中桌按酒、果子各四盘，汤二品，双下馒头、牛、马、羊肉饭酒五钟。天顺元年番夷筵宴：上桌高顶茶食、云子麻叶、大银锭油酥八个，棒子骨二块，凤鹅一只，小银锭笑靥二碟，茶食果子、按酒各五盘，米糕二碟，小馒头三碟，菜四色，花头二个，汤三品，大馒头一分，羊背皮一个，添换小馒头一碟，按酒一盘，茶食一碟，酒七钟。中桌竇妆茶食、云子麻叶二碟，甘露饼四个，鲆鱼二块，大银锭油酥八个，小银锭笑靥二碟，果子、按酒各五盘，菜四色，花头二个，汤三品，马肉饭一块，大馒头一分，添换小馒头一碟，羊肉一碟，茶食一碟，酒七钟<sup>2</sup>。可知明代款待外夷的宴会，同样是依照等级备办菜色。

无论是哪一种宴会，依照身份等级安排座次、烹调菜色，都是明代宫廷宴享的共同特色。明代宴会的座次是根据官员的身份而安排，“凡文武官遇筵宴，四品以上官文东武西，各照品级上殿侍座；五品以下，于殿下丹墀内文东武西，各照品级序坐，其奉特旨赐

殿内坐者不在此限。如在奉天门，则四品以上官坐于门上，五品以下坐于丹墀内。务要容止恭肃，不许搀越喧哗。”<sup>3</sup>由此可知，座位的安排可以反映出群臣的尊卑差异。此外，宴会中无论是饮酒、喝汤，都须待皇帝高举，群臣次举向皇帝表达敬意之后，方可饮用，极为重视君尊臣卑之礼。据正德《大明会典》记载，明代中宴礼仪同大宴，但进酒仅七爵。常宴礼仪则同中宴，但百官一拜三叩头，进酒只三爵或五爵即止<sup>4</sup>。可知中宴、常宴与大宴不同之处，仅在礼仪方面例如进几爵酒上有些许差异。由于明代宴会的举行不只是礼仪的表现，也是皇帝向群臣表示恩威的手段，因此，明廷以多名护卫维持宴会秩序与安全，表现出朝廷对于宴会的重视。关于与宴时“尊卑有别”的礼仪秩序，《明宪宗实录》即记载：“成化元年（1465）十月，光禄寺署丞顾祯言：往岁元宵、端午等节，赐百官宴，尊卑有等。近年，乃有不当预而混入，及越次上坐者，乞命纠仪官劾奏。从之。”<sup>5</sup>可知群臣参与宴会时，亦得严格遵守尊卑之别。

### （三）祭享

明代的官方祭祀有大祀、中祀、小祀。举凡天地、宗庙、社稷、山川，是由天子亲祭，其余类别的祭祀，天子不亲祭，是派遣太常寺等相关官员前往致祭<sup>6</sup>。

传统中国在祭祀时，最为重视的祭祀，乃是祖庙的祭祀，而以物品献祭太庙，也是宫廷宴享极为重要的一环。明朝初年，定宗庙之祭，在宫廷左建德祖、懿祖、熙祖、仁祖四庙。洪武元年，以四时的孟月及年终举行祭祀；洪武二年，改以清明、端午、中元、冬至与年终举行祭祀；三年（1370），仍在四季的孟

1 邱仲麟：《宝日堂杂钞》所载万历朝官膳底帐考释，页20、23、24。

2 正德《大明会典》，卷103《膳馐一·筵宴番夷土官桌面则例》，页17b—18b。

3 正德《大明会典》，卷70《大宴仪一》，页4a—4b。

4 正德《大明会典》，卷70《大宴仪一》，页4a。

5 《明宪宗实录》，卷22，成化元年十月乙酉条，页3b。

6 张廷玉：《明史》，卷47，志23《吉礼一》，页1225。

月祭祀四庙，但除孟春四庙均举行祭祀之外，其余三孟月则合享于德祖庙。直到洪武九年（1376）改建太庙，以太庙供奉祖先。除了以太庙表达对祖先的敬意，洪武三年，朱元璋认为四时祭祀太庙不足以展现孝思，乃在宫门内之东建立奉先殿，以太庙象征外朝，以奉先殿象征内朝<sup>1</sup>。可见传统中国慎终追远不忘本的精神，也表现在对于祖先祭祀的重视。这种习俗，一直沿袭到明代。

由于中国历朝历代皆重视祖先的祭祀，因此，太庙、奉先殿的荐新十分重要，加上荐新也是属于宫廷宴享的范畴，故荐新内容亦极为丰富。以正德《大明会典》所载的奉先殿荐新为例：

正月，韭菜四斤，生菜四斤，荠菜四斤，鸡子二百六十个，鸭子二百四十个。

二月，芹菜三斤，苔菜五斤，冰菱蒿五斤，子鹅二十二只。

三月，茶笋十五斤，鲤鱼二十五斤。

四月，樱桃十斤，杏子二十斤，青梅二十斤，王瓜五十个，雉鸡十五斤，猪二只。

五月，桃子十五斤，李子二十斤，夏至李子二十斤，红豆一斗，沙糖一斤八两，来禽十五斤，茄子一百五十个，大麦仁三斗，小麦面三十斤，嫩鸡三十五只。

六月，莲蓬二百五十个，甜瓜三十个，西瓜三十个，冬瓜三十个。

七月，枣子二十斤，葡萄二十斤，梨二十斤，鲜菱十五斤，芡实十斤，雪梨二十斤。

八月，藕四十枝，芋苗二十斤，茭白二十斤，嫩姜二十五斤，粳米三斗，粟米三斗，稷米三斗，鳊鱼十五斤。

九月，橙子二十斤，栗子二十斤，小红豆三斗，沙糖一斤八两，鳊鱼十五斤。

十月，柑子二十五斤，橘子二十五斤，山药二十斤，兔十五只，蜜一斤八两。

十一月，甘蔗一百三十根，鹿一只，雁十五只，荞麦面三十斤，红豆一斗，沙糖一斤八两。

十二月，菠菜十斤，芥菜五斤，鲫鱼十五斤，白鱼十五斤。

以上奉先殿供荐品物，与南京奉先殿供荐品物同<sup>2</sup>。

这些荐新品物，在祭祀完毕后，即成为御膳的菜色。《明史》有云：“凡时物，太常先荐宗庙，然后进御。”<sup>3</sup>且按照传统，祭祀太庙完毕后，会举行筵宴款待文武官员<sup>4</sup>。

祭祀时的荐新品物，与宫廷宴享的菜色一样，亦是各地进贡的。以宛平县供应的太庙每月荐新为例，除大兴县分办一半外，其各月份的品物如下：

正月份，荠菜四斤，生菜二斤，韭菜二斤。

二月份，苔菜二斤八两，芹菜一斤八两。

三月份，鲤鱼十二斤八两。

四月份，彘猪一口，雉鸡三只，樱桃二斤八两，黄瓜十根，杏子五斤。

五月份，嫩鸡十一只，茄子七十五个，李子五斤，桃子五斤。

六月份，西瓜十五个，冬瓜十五个。

七月份，鲜菱七斤八两，芡实七斤八两，梨十斤，鲜枣十斤，葡萄十斤。

八月份，鳊鱼七斤八两，芋苗十斤。

九月份，鳊鱼七斤八两，红豆一斗五升，沙糖十二两。

十月份，山药十斤，蜂蜜十二两，活兔二只。

1 正德《大明会典》，卷81《祭祀二》，庙制，页2b—3a。张廷玉：《明史》，卷51，志27《时享》，页1322—1323；卷52，志28《奉先殿》，页1331。

2 正德《大明会典》，卷81《祭祀二》，荐新品物，页13a—16b。

3 张廷玉：《明史》，卷51，志27《荐新》，页1324。

4 正德《大明会典》，卷103《膳馐一》，页7b—8a。

十一月份，鹿一只，雁二只，红豆五升，沙糖十二两。

十二月份，鲫鱼七斤八两，白鱼七斤八两，菠菜五斤，芥菜二斤八两<sup>1</sup>。

再据王世贞所述：“其今冬及明年春夏进贡各船，如龙袍船一十四只，鲋鱼船一十八只，枇杷船二只，杨梅船四只，鲜糟笋船四只，藕鲜船五只，菜薹船一只，苗姜船六只，芋苗船二只，紫苏糕船一只，制帛船三只。共计船六十只。此系上用及太庙荐新，宜照常期，不敢迟误。”<sup>2</sup>

由以上叙述，可知荐新品物是与宴享菜色一样，都具有季节性的特色。而各地的上贡除了供应宫廷宴享所需之外，也用于太庙或是奉先殿荐新上，且无论是宫廷宴享所需，或是做为荐新之用，所贡珍品均需如时送达，不得延误。至于每个月的荐新品物，是先送到太常寺，由该寺典簿厅收受，再于前一个月的二十八日，奏送光禄寺供荐<sup>3</sup>。

祭祀完毕之后，按照传统，会举行筵宴，可见朱明王朝除了节日、庆典及以赏赐为目的会宴请百官，祭祀完成，也会设宴款待文武官员。如永乐二年（1404）郊祀庆成，赐宴内容为：上桌按酒五盘，果子五盘，茶食五盘，烧煤五盘，汤三品，双下馒头、马肉饭酒五钟。中桌按酒四盘，果子四盘，汤三品，双下馒头、马、猪、羊肉饭酒五钟。随驾将军按酒一盘，粉汤、双下馒头、猪肉饭酒一钟。金枪甲士、象奴校尉双下馒头。教坊司乐人按酒一盘，粉汤、双下馒头酒一钟<sup>4</sup>。

永乐元年，祭太庙享胙赐宴为：上桌按酒五盘，果子五盘，小馒头、粉汤酒三钟。中桌按酒四盘，果子四盘，小馒头、粉汤酒四钟。

永乐二年，祭社稷享胙赐宴：上桌按酒五盘，果子五盘，茶食五盘，汤三品，双下馒头、马、猪、羊肉饭酒五钟。中桌按酒四盘，果子四盘，汤三品，双下馒头、猪肉饭酒五钟。

永乐元年，祭先农享胙赐宴：上桌按酒四盘，簇四小馒头、粉汤酒六钟<sup>5</sup>。

由此可见，祭祀筵宴与其他名目的宴会一样，在菜色上也反映出等级有别的特色。

#### （四）宴享与乐舞

在中国这个礼仪之邦，无论是祭祀或是婚丧喜宴，都受到礼制的规范，尤其是宫廷这个身份等级分明的场合，诸多行为的进行，都必须有礼仪的配合。礼制对于中国来说，是尊卑身份的象征，所以臣子们会以能够出席某场宴会、被赏赐哪类珍馐、被安排在哪个座位为荣耀。另外，在中国的祭祀或是庆典等活动，亦都少不了乐舞的演奏。

由于传统中国相当重视礼制，因此在宫廷宴会进行时，除了有特定的礼仪与座次必须遵守，也可以透过乐舞的演出，知道皇帝何时抵达会场、该向皇帝进几爵酒以及何时进膳进汤，是故乐舞的表演，是与宴会的进行同始终。祭祀时，也需配以乐舞的表演。因为中国的祭祀或是庆典等活动，都少不了乐舞搭配，是故朱元璋攻克金陵时，即立典乐官，并于隔年设置雅乐，以供郊社祭祀之用。吴元年，下令今后朝贺不用女乐，并命选道童充乐舞生，后命学士朱升、范权引乐舞生入见，亲自面试。后定乐舞之制，乐生仍用道童任之，舞生则改用军、民俊秀子弟充之。并置教坊司，掌管宴会与祭祀用乐，设大使、副使、和声郎、

1 沈榜：《宛署杂记》，卷14《以字》，页122—123。

2 王世贞：《弇州四部稿》（收入《景印文渊阁四库全书》，册1279—1284），续稿卷142《议处听用船只以供大典疏》，页7a。

3 佚名：《太常续考》，卷2《奉先殿蕃品事宜》，页127a—b。

4 正德《大明会典》，卷103《膳馐一》，筵宴，页3b—4b。俞汝楫：《礼部志稿》，卷39《筵宴》，郊祀庆成，页3a—3b。

5 正德《大明会典》，卷103《膳馐一》，页7b—8a。

左右韶乐、左右司乐，皆以乐工为之，后改和声郎为奉銮<sup>1</sup>。

洪武三年定教坊司冠服。教坊司乐艺，戴青卍字顶巾，系红绿褙子。乐妓，明角冠，穿著皂褙子，不许与民妻同。御前供奉俳长，鼓吹冠，红罗胸背小袖袍，红绢褙子，脚穿皂靴。色长，鼓吹冠，红青罗纭丝彩画百花袍，红绢褙子。歌工，弁冠，红罗织金胸背大袖袍，红生绢锦领中单，黑角带，红熟绢锦脚袴，皂皮琴鞵，白棉布夹袜。乐工服色，与歌工同。凡教坊司官常服冠带，与百官同；至御前供奉时，手执粉漆笏，服黑漆幘头，黑绿罗大袖襦袍，黑角偏带，脚穿皂靴。教坊司伶人，常戴绿色巾，以别于士庶之服，乐人皆戴鼓吹冠，不用锦缘，惟红褙子，服色不拘红绿。教坊司妇人，不许戴冠，穿褙子。乐人衣服，只用明绿、桃红、玉色、水红、茶褐五色。俳、色长及乐工，俱用皂头巾，杂色缘<sup>2</sup>。可见教坊司服役之人，有特定的服装与颜色，以与士庶有所区别。

明代的节令宴会、早朝赐宴、东宫千秋宴等宴的宴会场所，据正德《大明会典》所载，每年凡是正旦、冬至或是历代帝王的诞辰之日，即会举行大宴。至于立春、元宵、四月八、端午、重阳、腊八等节，则是于奉天门宴请百官。每日早朝后的赐宴，是在午门外举行，与大宴、立春等节日宴不同的是，这种每日举行的常宴，是不需用乐的。至于东宫诞辰，则是宴于文华殿及文华门的东西廊，官员们遵守“文东武西”的规定，依次入座，外国来使则是宴于礼部。宣德以后，则是都宴于午门外<sup>3</sup>。可见明代对于宴享场合的区分，因与会者的身份不同而有不同的宴会场地，这些规定也被严谨的遵守着，因为“尊卑有别”的观念在重视礼俗的传统中国，

是被严格的要求遵守。

由于大宴是明代宴享中最重要、也较少举行的宴会，因此，朱元璋在洪武二十六年（1393），即制定大宴仪。大宴举行时的礼仪相较于其他类型的宴会而言，是更为复杂与麻烦。御座是由尚宝司于当天设置在奉天殿，锦衣卫在奉天殿殿外的东西两侧设置黄麾，另外需设置二十四位护卫官于殿外，教坊司在殿内设九奏乐歌、殿外设大乐、殿下设三舞杂队。酒亭、膳亭的设置，是由光禄寺负责，分别位于御座下之西与东，珍馐、醢醢亭位于酒膳亭之东西，御筵则在御座之东西。座次的安排，则是依照各官员的身份等级，四品以上官员可坐于殿内，五品以下的官员则坐于东西走廊。宴会开始时，则由引赞引群臣在殿外东西相向而立，仪礼司跪奏请升御座，至皇帝抵达，大乐乃兴，乐停，鸣赞方引文武官四品以上由东西门入殿，至殿中横班北向立，五品以下官则是列于殿外丹墀北向立。

明代举行宴会时，需搭配音乐的演奏，从群臣立于殿外恭迎皇帝抵达奉天殿、引赞引群臣入席而站、光禄寺官进御筵、群臣向皇帝进酒、光禄寺官员进汤、进膳等，皆有教坊司跪奏乐曲。大宴时奏曲有九，分别为《炎精开运之曲》、《皇风之曲》、《眷皇明之曲》、《天道传之曲》、《振皇纲之曲》、《金陵之曲》、《长扬之曲》、《芳醴之曲》、《驾六龙之曲》，其中于第二曲《皇风之曲》与第三曲《眷皇明之曲》之间表演《平定天下之舞》，第三曲《眷皇明之曲》与第四曲《天道传之曲》之间表演《抚安四夷之舞》，第四曲《天道传之曲》与第五曲《振皇纲之曲》之间表演《车书会同之舞》<sup>4</sup>。再据正德《大明会典》所载，明代中宴礼仪同大宴，但进酒仅七爵。常宴礼仪则同中宴，

1 张廷玉：《明史》，卷61，志37《乐一》，页1500。

2 张廷玉：《明史》，卷67，志43《舆服三》，页1654。

3 正德《大明会典》，卷71《大宴仪二》，页1a—2a。

4 正德《大明会典》，卷70《大宴仪一》，页1a—3b。

但百官一拜三叩头，进酒只三爵或五爵即止<sup>1</sup>。可知中宴、常宴与大宴不同之处，仅在礼仪例如进几爵酒上有些许差异，对于传统礼制的重视以及身份等级的差别，均是相同的。

此外，传统中国相当重视祭祀之礼，祭祀时，当然也辅以乐舞的表演，故洪武元年春，朱元璋亲祭太社、太稷，夏禘享于太庙，已定立乐舞之数、奏曲之名<sup>2</sup>。

宴享演奏所需的乐器与乐工人数，在明代亦有定制，随着宴享的类别的不同，所奏的乐舞与使用的乐器也有诸多差异<sup>3</sup>。

## 结论

传统中国的宫廷宴享包含的范围极广。日常饮食部分，皇帝每日的御膳、皇室成员的饭食、宫廷当差者的一日三餐均包含在其中；宴会部分，皇室成员诞辰时的庆贺宴、特殊节日时的节日宴、赏赐有功文武官员的各式赐宴以及外夷来朝时的番夷筵宴，亦是宴享的一环；此外，再加上祭享一事，这些皆属于宫廷宴享的范畴。

在明代，办理宫廷宴享是重要的大事，因此需由诸机构配合办理。光禄寺负责宴享的总统筹机构，烹煮的菜色、烹煮的方式，都由光禄寺官员决定之后，再交由庖房制作；至于皇帝的御膳，则是由宦官系统的尚膳监负责。光禄寺除了拥有烹煮菜色、烹调方式的决定权，赴民间铺行采买办理宴享所需要的食材，也是光禄寺的职责之一。由于宫廷的祭祀活动也属于宴享的范畴，因此掌管祭祀的太常寺，自然也是办理宫廷宴享的重要机构。值得注意的是，宫廷在举行祭祀时，祭祀祭品的准备，是由光禄寺负责而非太常寺。

因为宫廷宴享包含了皇室成员的膳食、文武官员的饭食、各式宴会以及祭祀活动在内，仅有光禄、太常两个机构负责办理是不够的，因此，为了使宴享活动能够顺利进行，明代乃配有诸多厨役以协助光禄、太常两寺办理宫廷宴享，所谓“厨役隶光禄寺者以给膳馐，隶太常寺者以供祭祀。”此外，宫廷宴享的举行，少不了器皿来盛装食物，无论是每日三餐的饮食，还是不定时举行的大小宴会，都需要数量庞大的器皿来盛装烹煮完毕的食物，负责制造宴享所需器皿的工部，在宫廷宴享的办理过程中，自然扮演着重要的角色。然而，宫廷宴享活动虽有上述机构各司其职，但在宴享的办理过程中，还是免不了有诸多弊端产生，即使朝廷屡颁禁令，仍是防不胜防。

宫廷宴享既然是皇宫中的大事，促使宴享能够成功举行的，便是多样性且源源不绝的食材。明代为了使宫廷宴享活动能够顺利进行，乃设有官方的上林苑监，负责牲畜的牧养以及蔬果的培育，光禄寺相关机构也协助培育食材的工作。然而，宫廷要应付每日数量庞大的吃饭人员，以及宴会时众多与会文武大臣的饭食，仅靠官方生产食材是不够的，因此，各府州县岁上贡的食材，就成了另一项重要的食材来源。各府州县每年上贡的食物，举凡水产鱼货、飞禽走兽、时鲜蔬果、茶饮、甚至是烹调时所不可或缺的糖、蜂蜜等材料，都是常见的贡品。明廷为了保持这些贡品的新鲜抵京，乃设有贡鲜船，以使这些珍贵食材能够顺利抵达。但是明代自从迁都北京之后，路途遥远，使得上贡变得更为困难，不仅需要保持贡品的新鲜，若干珍品例如鲥鱼还需要赶在太庙祭祀之前抵达，可谓十分扰民，是故在明代中叶以后，因为一条编法的实施，各地的上贡不再全是实物，折银也是常见的上

1 正德《大明会典》，卷70《大宴仪一》，页4a。

2 张廷玉：《明史》，卷61，志37《乐一》，页1500—1502。

3 张廷玉：《明史》，卷61，志37《乐一》，页1502—1508。

贡方式。尽管有官方的生产以及各地提供食材，但是办理宴享所需的食材数量过于庞大，上述两种取得食材的方式仍偶有不足，光禄寺相关官员赴民间采买，就成了另一种常见、且是自洪武年间即已出现的食材取得方式。

至于宴享的菜色，明朝初年尚属俭朴，然明代中期以后，以明世宗一朝为例，光禄寺每岁的花费就需要三十六万两。除了皇帝的每日御膳之外，其余皇室成员以及文武官员的每日饭食，也是极其丰富。而宫廷中看似地位卑劣的宦官与宫女，也因为伺候皇帝，得以享受皇帝用毕的美食，可以说是整个皇宫的每日饮食都是丰富而多变的。一日三餐饮食尚且如此丰富，何况是各种节日、各种名目的宴会，菜色自是丰富。

宫廷宴享除了菜色丰富多变的特色之外，另一项

重要的特色就是宴享与礼仪密切相关。传统中国十分重视礼制，以明代的宫廷宴会为例，在宴会开始前，即由光禄寺设置酒亭、膳亭、珍馐亭、醯醢亭，并在宴会开始之前，即已依照百官的品级安排座次，四品以上官员才可坐于殿内，不可僭越。宴会开始后，文武官员也需按照“文东武西”的规定列于殿外恭候皇帝抵达，待皇帝抵达后，大乐兴起，等到乐停，文武官员方可依次入座。中国的宫廷宴享活动，往往搭配着乐舞的演奏，进膳、进汤时，皆有教坊司跪奏乐曲，演奏的乐曲也因为宴享目的的不同有所区别，由上述宴享礼仪，即可看出宫廷宴享活动等级有别的特性。

[作者单位：台湾中研院近代史研究所]

(责任编辑：赵中男)